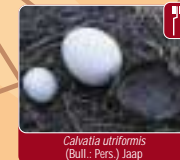


Ruta "Quintana Redonda" La Asunción

RUTAS MICOLÓGICAS en el Área Funcional de Almazán



LA ORILLA DEL MONTE

Lactarius sanguifluus (Paulet.: Fr.) Fr. Niscalco de sangre vinoso
Sombbrero de 4 a 10 cm de diámetro, de convexo a embudado. Su cutícula es anaranjada manchada de púrpura, a veces zarado con bandas verde rojas. Láminas adriadas, ligeramente bicromáticas, apretadas y de color vinoso. Carne compacta y blanquecina o vinoso por el látex, que vira a verde al secarse. Algo picante. Pleo cilíndrico y hueco, de color blanquecino o anaranjado que se mancha de vino y verde. Esporada ocre claro.
Habitat: Aparece en otoño en pinares. Se asocia a los pinos mediante simbiosis, a través de lo que los científicos denominan "micorizas".
Comestibilidad: Tan buen comestible como *Lactarius deliciosus* Fr. (nícola o niscalco coman).
Confusión posible: El color rojo vinoso del látex desde el principio y el color de la carne lo diferencian de especies próximas como *Lactarius deliciosus* Fr. y *Lactarius sordidus* Heim e Lect.

Consejos básicos para la recolección y consumo de setas comestibles

- ✓ Procure recolectar las setas completas, ayudado por una navaja. Evite remover el suelo que las rodea y tapar el hueco, ya que puede dañar el micelio y las nuevas setas.
- ✓ Es aconsejable utilizar cestas para la recolección, evitando llenarlas demasiado. No utilice bolsas de plástico: las setas no transpiran bien y se estropean antes.
- ✓ Trate de llevar las setas a casa limpias, procurando no lavarlas mucho pues pierden su aroma.
- ✓ Evite coger setas en zonas contaminadas, áreas industriales y bordes de carreteras ya que acumulan metales tóxicos.
- ✓ No existen reglas para saber si una seta es comestible o no; una seta parecida a otra que se sabe comestible no tiene por qué serlo.
- ✓ Los dichos populares sobre la comestibilidad de las setas son generalmente falsos, ante la mínima duda no las consuma. En el caso de aparecer alteraciones digestivas o nerviosas después de comer setas, recomendamos acudir al centro hospitalario más próximo siendo importante llevar algún ejemplar o resto de las setas ingeridas.
- ✓ Las setas demasiado maduras son indigestas y las muy jóvenes son fáciles de confundir con otro hongo que puede ser tóxico o venenoso.
- ✓ No deslice las setas que no conozca o que no sean comestibles, ya que todas desempeñan una función ecológica importante. Somos muchas las personas que paseamos por el bosque en época de setas. ¡Sean cuidadosos!



LEYENDA

- Vía de tren
- Sendero
- Ctra. Local
- Camino
- Cortafuegos
- Inicio Ruta
- Dirección Ruta
- Refugio
- Fuente
- Vista panorámica

Altimetría



Descripción de la ruta

Longitud: 6.600 metros

Situada en el Monte de Utilidad pública 161, que se extiende por 944 has. Este monte se incluye dentro del Primer Grupo de Ordenación de Montes de la Segunda Sección de la provincia de Soria. La especie arbórea principal es *Pinus pinaster* Ait. -pino resinero o negral- que se acompaña de otras especies arbóreas como *Pinus nigra*, y arbustivas y herbáceas como brazo, biérole, tomillo, gayuba, etc. Es una zona con suelos, en general, de textura arenosa y pH ácido. Este grupo de montes se ordenó por la modalidad de tramos permanentes, método que se lleva aplicando un siglo. La corta de la madera se realiza por cortas a hecho en dos tiempos, con reserva inicial de árboles padre, que se cortarán una vez conseguida la regeneración. La resina, que en su momento fue, junto con la madera, los aprovechamientos principales del monte, se explota puntualmente, siendo la madera el primer producto. Hongos, caza y usos recreativos están considerados como secundarios.

La especie fungica principal es la nicola o niscalco, *Lactarius deliciosus* Fr., -de sangre naranja y roja-, aunque se aprovechan en menor medida otras especies como las llanegas (*Hygrophorus spp.*) y parasoles.

La senda de La Asunción se encuentra situada entre la pista que desde Quintana alcanza la N-111 en el paraje del Cuevano y el propio límite del monte con fincas de labor. Además, pasa por las cercanías de la granja que le da nombre y junto a un antiguo secadero de pinas.

Escala 1:17.000